多樣化之
甘藷品種與加工產品

農試所嘉義分所 賴永昌 程永雄

農業試驗所自1911年開始從事甘藷育種工作，先後育成台農1號至72號等72個甘藷品種，其中49-72號為光復後自行育成，目前幾乎台灣絕大部分甘藷品種皆來自本所。早年選育以作為澱粉用及塊根食用需求之甘藷品種為目的，自1961年起至今甘藷育種目標轉變為以食用葉用及食品加工用為主，其間共選出台農63-70及72號等甘藷品種；另外1998年為因應本省夏季颱風季節蔬菜供應量不足，選育出葉用甘藷台農71號，以作為供應夏季蔬菜使用。

據農業年報統計，全台灣栽培面積為8,184公頃，年生產量17萬5仟餘公噸，產值約17億元。甘藷品種若依其塊根肉色大體上可分成白、淡黃、橙黃及橙紅等色，所育成之甘藷品種中因塊根肉色不同，而造成營養價值、加工產品等有所差異，其中黃肉之台農57號，為台灣秋裡作主要品種（圖一），因具有食味佳且塊根產量穩定之特性，目前為彰化、雲林、台南、高雄及屏東等中南部縣市主要栽培品種，種植面積約佔4,500公頃以上，產值約9億以上；台農57號因適合鮮食用及食品加工用，可製造烤藷、藷條、沙其馬及藷片等加工產品。紅肉之台農66號為台灣周年皆適合種植之品種，且具有食味佳且塊根產量穩定之特性，目前為台北、桃園、苗栗及台中等中北部縣市主要栽培品種，種植面積約佔3,500公頃以上，產值約7億元以上；台農66號因含豐富胡蘿蔔素，適合鮮食用及製作甘藷片、甘藷條、甘藷麵、甘藷饅頭、甘藷糖果、雪花片等加工產品。白肉之台農68號目前大部分種植於花蓮地區，種植面積約佔50公頃以上，產值約1仟萬元以上；台農68號因澱粉含量高且色澤純白，適合食品加工之製餡用，為製作花蓮藷之主要材料與甘藷片、甘藷蜜餞等。台農71號為台灣地區主要葉菜甘藷品種，具有莖葉食味佳且生長快速之優點，夏季約7-14天即可採收一次，目前為台灣中南部西螺鎮、新港鄉、學甲鎮及里港鄉等鄉鎮栽培面積最多，種植面積約佔70公頃以上，產值約1仟萬元以上。紫肉色系目前主要種植地區為花蓮縣秀林鄉及彰化縣大城鄉，種植面積約佔150公頃以上，產值約3仟萬元以上，紫肉甘藷因含豐富之花青素，適合作為烤藷用。

圖一、台農57號。

近年來甘藷之營養價值廣泛被醫學界及食品營養專家所肯定，認為甘藷為良好之健康食品，其中甘藷地上部因生育期間病蟲害發生較少，故很少噴施農藥，加上甘藷莖葉富含維生素A、B2、C、蛋白質，與礦物質中之鈣、鐵，尤其維生素B2含量最豐富，故甘藷葉可視為「清潔」且「營養」之深綠色蔬菜。甘藷塊根的營養含有澱粉、脂肪和蛋白質，且富含維生素C、E和可以轉變成維生素A的胡蘿蔔素，還含有B類維生素和多種的無機鹽類等；而肉色深橙紅的甘藷，它所含胡蘿蔔素特別豐富，營養價值也高。此外甘藷塊根亦富含膳食纖維，有助於人類消化系統之排泄及健康。

作者：賴副研究員永昌
聯絡電話：05-2771340-352